2 spore placki

PLACKI : 4 spore ziemniaki (ok. 1/2 kg), 1 nieduża cebula, 1 ząbek czosnku, 1 jajko, 2-3 łyżki mąki pszennej, sól, pieprz, olej do smażenia
SOS : 1/2 wołowiny, 1 duża cebula, po 1/2 strąka kolorowej papryki (czerwona, żółta, zielona), tłuszcz do obsmażenia, 1 łyżka mąki, gałązce tymianku i lubczyku, 1 łyżka przecieru pomidorowego, sól, pieprz.
SOS : Wołowinę pokroić w kostkę (2x2), obtoczyć w mące i mocno obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Przełożyć do rondla, spieczoną mąkę z patelni spłukać zimną wodą i przelać do rondla. Dodać cebulę pokrojoną w kostkę i zeszkloną, lubczyk, tymianek. Dusić ok. 1 godzinę. Oczyszczoną paprykę pokroić w cienkie paski, po godzinie dodać do mięsa razem z przecierem pomidorowym, solą, pieprzem i dusić jeszcze 1/2 godziny. Zagęścić mąką.
PLACKI : Obrane ziemniaki, cebulę i ząbek czosnku zetrzeć na tarce o małych oczkach. Dodać mąkę, jajko, sól, pieprz, starannie wymieszać. Na rozgrzanym oleju smażyć dość grube placki.
Przełożyć placek sosem z mięsem, złożyć na pół i jeszcze polać sosem. Podawać z surówką z kapusty.

Przepis własny